# KUBBAH TI AL SINIYAH

*Interesantno jelo, mada će se retko ko od nas odlučiti da jagnjetinu sprema kao mleveno meso, treba probati pa videti.*

| **Sastojci:** | **Način pripreme:** |
|---|---|
| *Punjenje:*<br>*1/2 kg jagnjetine, samlevene,*<br>*2 luka, 225 g pinjola-pine nut (i manje),*<br>*100 g maslinovog ulje, so i biber.*<br><br>*Kubbah:*<br>*500 g Burghula - bungura*<br>*500 g mlevene jagnjetine,*<br>*1 luk, so, mlevena paprika,*<br>*beli biber, kim, cimet*<br>*voda sa ledom (za kvašenje ruku pri mešenju),*<br>*100 g maslinovog ulja* | *Punjenje: Na ulju propržiti (blago) pinjole, dodati sitno seckan luk, propržiti, zatim meso i začine.*<br><br>*Kubbah: Bungur potopiti desetak minuta, isceditи i samleti. Jagnjetinu fino samleti i ispasirati. Sitno seckan luk, so i začine pomešati sa mesom, i sve ponovo samleti. Sve ovo umesiti sa burghulom (vlažnim rukama). Ako treba ponovo samleti i formirati dve pljeskavice, glatke i oko 0.5 cm debele.*<br><br>*Jednu pljeskavicu staviti na dno okruglog suda, staviti punjenje (fil), pa drugi pljeskavicu. Peći oko 20 min. u zagrejanoj rerni (180°). Ukrasiti pinjoli* |